



# LES RECETTES D'UNE CUISINE IODÉE AVEC FENÊTRE SUR MER

Producteurs sur la Lagune de Thau depuis 3 générations,  
notre expérience et notre savoir-faire sont le gage de la qualité et de la diversité de nos produits.

## • BONNE DÉGUSTATION ! •

### • PARA PICAR, À L'APÉRO !

6 Saint-Jacques .....	10€00
Chipirones persillés .....	12€00
<b>Pour les accompagner :</b> Piquepoul extra brut, effervescent, méthode traditionnelle, (75 cl) ..	21€00

### • UNIQUE, NOTRE BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ : 32€90

Huîtres affinées de notre production, moules, escargots, bulots, assortiments de coquillages gratinés ou persillés, plats chauds variés, salades de la mer ou du pêcheur maison, crevettes, crustacés, mayonnaise et aioli maison, beurre, pain cuit sur place...

*Les ressources de la mer sont fragiles, servez-vous à volonté, mais sans gaspiller ! Toute dégustation des produits du buffet, sans commande préalable, sera facturée au tarif indiqué de 32€90. Merci d'en tenir compte.*

### • ENTRÉES

6 Huîtres spéciales Occi Marée - Huîtres de Bouziques affinées dans nos bassins.....	9€50
Bouquet de crevettes - 12 pièces .....	10€00
Huîtres gratinées au Noilly Prat - 6 pièces .....	12€00
Assiette de couteaux - 12 pièces .....	10€00
Assiette découverte - 3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 bulots .....	7€00
Tartare de saumon frais, avocat, salade d'algues .....	14€00
Salade de saumon, crevettes .....	14€00
Salade au chèvre chaud .....	12€00
Salade Burrata - Carpaccio de tomates, salade, oignon rouge, olives, burrata, pesto vert .....	13€00
Notre homard en salade et l'accompagnement du Chef.....	21€00

### • SALADES REPAS, UNIQUEMENT LE MIDI

Salade Fraîcheur - Salade verte, tomates, œufs, olives, maïs, oignons, jambon de pays, gressins .....	19€00
Salade Grand Port - Lamelles de seiche marinées, dés de saumon, anchois marinés, chipirones, salade, tomates, œufs, olives, oignons rouges, gressins .....	21€00
Salade Pastorale - Toasts au chèvre miel, salade, tomates, maïs, œufs, olives, oignons rouges, gressins .....	19€00

### • SAVEURS MARINES : ENTRÉE ET PLAT

Buffet de fruits de mer à volonté et seiche ou poisson du jour “à la plancha”,  
(selon arrivage) .....

37€90

### • NOTRE DIFFÉRENCE : LA PARILLADA DE L'ASSIETTE DU PORT

- Poissons, coquillages et crustacés, selon arrivage.....

34€90

## LES POÊLONS DE L'ASSIETTE POUR 2 PERSONNES

### • LA GARGOULETTE DU PORT

4 calamars, 4 seiches, chipirones et poulpes, (2 personnes) .....

59€00

### • LES MERS DU NORD

2 poissons (selon arrivage), 2 soles, 2 darnes de saumon,  
2 darnes de morue ou lieu noir (2 personnes).....

59€00

### • LE GRAND PORT

2 homards, 4 gambas, 2 seiches, 2 soles, 4 coquilles Saint-Jacques  
2 darnes ou poissons du jour selon arrivage (2 personnes) .....

99€00

### • À LA CARTE, CÔTÉ MER

Duo de l'Assiette - Gambas et seiche (flambées supplément 1€50) .....	21€00
Calamar “à la plancha” .....	18€50
Assiette de poisson (selon arrivage) .....	17€00
Gambas “à la plancha” (flambées supplément 1€50) .....	19€00
Seiche “à la plancha” .....	18€50

### • À LA CARTE, CÔTÉ TERRE

Entrecôte (250 g) assortiment frites et salade - Origine France .....	19€00
Magret de canard (300 g) servi entier, assortiment frites et salade - Origine France ...	23€00

### • POUR LES PETITS MOUSSES jusqu'à 10 ans :

nuggests de poulet / frites **ou** filet de merlu pané / frites, 1 glace, 1 sirop à l'eau .....

11€00

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte au buffet et aux toilettes, merci !

### • COUPES ALCOOLISÉES

Le Colonel, 3 boules citron, vodka.....	8€90
L'Irish Coffee, espresso, sucre de canne, whisky, chantilly.....	8€90
Trou Normand, 3 boules poire, alcool de poire .....	8€90
Coupe des Iles, 3 boules vanille, rhum ambré .....	8€90

### • NOS DOUCEURS

Dessert du moment .....	7€50
Café gourmand .....	8€00
Profiteroles artisanales .....	8€10
Baba au rhum .....	8€00

Bounty, 1 boule chocolat, 2 boules coco, chocolat maison, coco rapé, chantilly.....	8€50
Café Liégeois, 2 boules café, 1 boule vanille, café frappé, chantilly.....	8€50
Chocolat Liégeois, 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, chantilly.....	8€50

### • BOULES DE GLACE

Chocolat, coco, vanille, fraise, café, kiwi, poire, abricot, citron, framboise Cranberry Hibicus	
1 Boule : 2€50 •••• 2 Boules : 4€90 •••• 3 Boules : 6€90	
Supplément chantilly 1€00 - Supplément nappage chocolat 0€50	



## BOISSONS

### • APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Noilly Prat “L'apéritif de Marseillan”

rouge, blanc ou ambré (5 cl) .....	4€80
Pastis 51, Ricard (2 cl).....	3€30
Le Marseillanais (5 cl) .....	4€80
Martini (5 cl), Suze (5 cl) .....	4€80
Kir, cassis, pêche ou mûre (8 cl).....	3€80
Muscat (5 cl) .....	4€00
Coupe champagne Rogé brut (8 cl) ....	8€00
Kir Royal brut (8 cl) .....	8€50

### • BIÈRES BOUTEILLE

Alaric Blanche (bouteille 33 cl).....	5€50
Alaric Blonde (bouteille 33 cl) .....	5€50
Pression (25 cl) .....	3€00
Sérieux (pinte 50 cl) .....	6€00

### • BOISSONS SANS ALCOOL

Orangina,	
Coca, Coca Zéro (25 cl).....	3€80
Ice Tea .....	3€50
Jus, oranges, ananas, tomates (25 cl) ....	3€50
Limonade (33 cl) .....	2€80
Perrier (33 cl) .....	3€50
Sirop à l'eau (25 cl) .....	1€50
Supplément sirop .....	0€20

### • EAUX MINÉRALES

Sémillante (eau plate 1l) .....	3€00
San Pellegrino (1/2 l).....	2€50
San Pellegrino (1 l).....	4€00
(possibilité d'emporter la bouteille)	

Tous les jours, plusieurs cocktails avec ou sans alcool vous sont proposés : voir ardoise

## NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX

### NOTRE COUP DE CŒUR BLANC OU ROSÉ (75 CL) : 19€00

#### • CAVE DE VINS BLANCS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET

Carte Noire, vif et frais, notes citronnées et florales (75 cl) .....	17€00
Duc de Morny, ample, notes de fruits exotiques et de fruits confits (75 cl) .....	17€00

IGP DU PAYS D'OC

Hugues de Beauvignac, Chardonnay harmonieux, notes de fruits exotiques, vanille (75 cl).....	17€00
Domaine de La Madeleine Viognier, notes aromatiques puissantes, rondes, fruitées (75 cl) .....	19€50

#### • CAVE DE VINS ROSÉS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC

Rosé de Bessan, arôme fruité : assemblage Cinsault, Grenache noir et Syrah (75 cl) .....	17€00
IGP DU PAYS D'OC Domaine de La Madeleine St-Jean, fruits frais, petit côté de mangue (75 cl) .....	19€00

#### • CAVE DE VINS ROUGES

IGP DU PAYS D'OC Père Joseph, Grenache, Syrah et Marselan (75 cl).....	19€50
Vin rouge du Moment (75 cl) .....	16€00

*Si vous ne finissez pas votre bouteille, vous avez la possibilité de l'emporter.*

### VINS RÉGIONAUX BLANCS, ROUGES OU ROSÉS EN PICHET

La Madeleine St-Jean (75 cl) 12€00	50 cl) 8€50	(25 cl) 5€00	Vin de Pays des Côtes de Thau blanc (75 cl) 11€00	(50 cl) 7€50	(25 cl) 4€50
•••••••••• Verre de vin blanc, rosé ou rouge (16 cl) 3€50 ••••••••••					

### • BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné.....	2€50	Thé, infusion .....	3€30
Noisette .....	2€70	Capuccino .....	4€80

### • DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, La Mentheuse, La Croqueuse, La Pulpeuse (5 cl).....	6€50
Coupe champagne Rogé brut (8 cl) .....	8€00
Champagne J.-C. Rogé brut (75 cl) .....	60€00

## CARTES DES DESSERTS : TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE

### • L'ARDOISE DU JOUR .....

8€50

### • COUPE DU MOMENT

Classic ou Créative selon saison .....

8€50

### • DÉLICES GLACÉS

Tentation, 1 boule kiwi, 1 boule coca, 1 boule chocolat, chocolat maison, chantilly.....	8€50
L'amour, 1 boule framboise Cranberry Hibicus, 1 boule fraise 1 boule citron, coulis de fruits rouge, chantilly.....	8€50
Dame Blanche, 3 boules vanille, chocolat maison, chantilly.....	8€50